

## Avanza el Centro Nacional de Competencia de la Leche

El Viceconsejero de Ciencia y Tecnología del Principado de Asturias, Herminio Sastre, ha suscrito esta mañana el Primer Proyecto Estratégico del Centro Nacional de Competencia de la Leche (CNCLeche). A continuación, ha anunciado que la firma del convenio de cooperación para la creación del Centro entre la Ministra de Ciencia e Innovación, Cristina Garmendia, y el Presidente del Principado, Vicente Álvarez Areces, se espera para antes de que finalice el año.

FICYT / SINC

10/10/2008 13:16 CEST



A la derecha, Herminio Sastre, Viceconsejero de Ciencia y Tecnología del Principado de Asturias, junto a Miguel de las Heras, representante de una de las entidades que participan en el Primer Proyecto Estratégico de Investigación del CNC-Leche. [Fotografía: FICYT.](#)

“El Centro se plantea como plataforma y lugar de encuentro de todos los centros y grupos de investigación nacionales relacionados con la leche y sus derivados, por lo que podrá servir de apoyo al sector empresarial y a los

ciudadanos”, ha avanzado Herminio Sastre esta mañana. Además, ha explicado, junto al objetivo de dinamizar los grupos de investigación, “también podrá generar consorcios o grupos de expertos que anticipen propuestas para el desarrollo futuro de productos y para la gestión del sector”. Entre los servicios que prestará el Centro Nacional de Competencia de la Leche, pondrá equipamientos científicos y técnicos a disposición de todos los centros y grupos de I+D nacionales y, en su caso internacionales.

“Hasta ahora, desde Asturias y a través de la FICYT, hemos coordinado a nivel nacional a los distintos grupos de investigación para crear una Comisión especializada que elabore el Proyecto Científico-Técnico del Centro”, señala Herminio Sastre. “Esperamos que antes de fin de año la Ministra de Ciencia y el Presidente del Principado puedan firmar el convenio de cooperación para la creación del Centro”, ha anunciado el Viceconsejero.

### **Primer Proyecto Estratégico**

Desarrollar nuevas oportunidades de negocio para la economía de la región y favorecer la investigación que permita desarrollar alimentos beneficiosos para la salud son los principales objetivos del primer proyecto estratégico de investigación que ha suscrito esta mañana el Viceconsejero de Ciencia y Tecnología. De hecho, “Si el proyecto de investigación se lleva a cabo con éxito, existe el compromiso de desarrollar las aplicaciones posteriores en Asturias”, ha afirmado Herminio Sastre.

El proyecto abordará dos áreas a las que la población asturiana es especialmente sensible por su estructura demográfica: la prevención de la osteoporosis y el refuerzo del sistema inmunitario. El beneficio social y sanitario que puede suponer el desarrollo de lácteos funcionales contra la osteoporosis y el envejecimiento del sistema inmune sería considerable en Asturias ya que se trata de dos hechos asociados al envejecimiento. Asturias cuenta con 302.317 personas mayores de sesenta años, según datos del INE [1], lo que supone el 28% de la población asturiana. Por otra parte, según datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 40% de las mujeres mayores de 50 años sufrirá una fractura relacionada con la osteoporosis en algún momento de su vida.

Los alimentos funcionales, y en este caso la investigación de nuevos probióticos, Suponen una oportunidad para la industria, ya que pueden cubrir

nuevas demandas de la población, preocupada por una alimentación saludable.

El Proyecto, bajo el título *Propiedades funcionales del Lactobacillus bulgaricus*, cuenta con la participación del Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación del Principado a través de la FICYT y de la empresa *Comercio, Inversiones y Promociones Bulgaria, S.L.*. El equipo científico está compuesto por expertos en ciencias biomédicas del Hospital Central de Asturias y del Área de Atención Primaria de Langreo. El presupuesto total para los dos años de duración del proyecto es de 124.370 euros.

### **Bacterias búlgaras**

Los probióticos son microorganismos no patógenos que, cuando se ingieren, ejercen una influencia positiva sobre la salud. Ilya Metchnikoff, premio Nobel de Medicina en 1908, demostró científicamente los beneficios que proporcionaba el consumo de yogur a los pobladores de los Balcanes, en los que asoció su gran longevidad y buena salud al elevado consumo de este alimento. Las bacterias que se emplearán en el Primer Proyecto Estratégico del Centro han sido aisladas en una región de Bulgaria donde la población presenta características inusuales de longevidad.

Para estudiar los posibles efectos positivos de estas bacterias, llamadas *Lactobacillus bulgaricus* en la prevención de la osteoporosis, los investigadores asturianos evaluarán las diferencias en la masa ósea entre la población a la que se suministrará el Lactobacilo y la población de referencia.

Por otra parte, como consecuencia del envejecimiento se produce un deterioro del sistema inmune que se conoce como inmunosenescencia, que por la estructura de la población afecta a un creciente número de asturianos. Este proyecto pretende evaluar las posibles propiedades beneficiosas de *L. bulgaricus* como modulador del sistema inmune. La modulación de la respuesta inmunitaria es imprescindible no sólo por la barrera defensiva que supone frente a infecciones, sino también por la vigilancia que ejerce frente a la aparición de tumores y para la supresión de las reacciones autoinmunes.

---

[1] Datos del Avance del Padrón a 1 de enero de 2008.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

CENTRO NACIONAL DE COMPETENCIA DE LA LECHE | SECTOR LÁCTEO |  
ASTURIAS | FICYT | HERMINIO SASTRE | PROBIÓTICOS |

### Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)